

УДК 663.47

ПОКРАЩЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БРОДІННЯ НЕФІЛЬТРОВАНОГО ПИВА

Д.М. СТАДНІК^{1*}, Н.В. ЛАРІНЦЕВА², О.М. ОГУРЦОВ³

¹ *магістрант кафедри біотехнології, біофізики та аналітичної хімії, НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА*

² *ст. викладач кафедри біотехнології, біофізики та аналітичної хімії, НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА*

³ *завідувач кафедри біотехнології, біофізики та аналітичної хімії, д-р. фіз.-мат. наук, проф., НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА*

**email: ghost150398@gmail.com*

Актуальність даної теми полягає у тому, що «Пивна культура» почала розвиватися у Україні нещодавно. Через високий попит постійно з'являється все більше нових сортів пива та відкривається все більше заводів-виробників і кожне підприємство намагається поліпшити якість пива, що виготовляється, та зменшити строки виробничого циклу без втрати якості [1].

Нефільтроване пиво – це непрозора піниста рідина або прозора з опалесценцією без сторонніх включень не властивих пиву. Допустима наявність дріжджового осаду та часточок білково-дубильних сполук. За ароматом це, чистий, зброджений, солодовий, хмельовий без сторонніх запахів. Допустимий слабкий дріжджовий аромат. Смак також чистий, зброджений, солодовий з хмельовою гіркотою, що відповідає сорту пива, з присмаком дріжджів, без сторонніх присмаків. Додаткові вимоги до органолептичних показників пива встановлює виробник у технологічній інструкції (рецептурі) на кожний сорт пива [2]. Спираючись на патент RU 2110572 у дослідженні запропоновано як продуцент спиртового бродіння в процесі пивоваріння використовувати штам низових дріжджів *Saccharomyces cerevisiae* Д-202, що має високу фізико-біохімічну ферментативну активність, внаслідок чого скорочується на 40 %, строк головного бродіння, а кінцева ступінь зброджування підвищується на 4,9 %. Пиво, що отримане з використанням штаму Д-202 ВНПСХМ ІІ, більш м'яке з приємним ароматом [3].

Таким чином удосконалення виробництва за допомогою нового штаму дріжджів забезпечить більшу рентабельність виробництва, та покращення якості товару. Підвищена швидкість головного бродіння дозволить збільшити потужність виробництва, що призведе до скорішого його розвитку на ринку.

Список літератури:

1. *Третьяк, Л.Н.* Автоматизация управления процессом производства пива с заданными свойствами / *Л.Н. Третьяк* // Вестник Оренбургского государственного университета. – 2010. – № 10. – С. 169–178.
2. ДСТУ 3888:2015. Пиво. Загальні технічні умови [Текст]. – Введ. 2015–5–28. – К. : ДП УкрНДНЦ, 2015. – 13 с.
3. *Фараджеева Е.Д.* Общая технология бродильных производств / *Е.Д. Фараджеева, В.А. Федоров.* – М. : «Колос», 2002, 408 с.